

La pesca sostenible en Andalucía

Panel didáctico 1
cuidemos la costa

Andalucía es una comunidad autónoma de amplia tradición marinera, con una estrecha relación entre sus habitantes y el mar. En cualquier localidad costera podemos comprobar cómo el puerto, el faro, las embarcaciones, redes y utensilios para la pesca forman parte del paisaje cotidiano, pues son integrantes de su patrimonio histórico-cultural, social y natural. La costa andaluza, bañada por aguas de características diferentes (Atlánticas y Mediterráneas), se

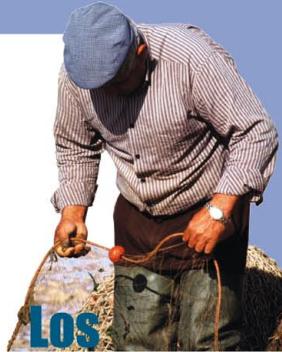
caracteriza por una gran diversidad de especies, muchas de ellas de gran interés pesquero.

La presión pesquera excesiva y la pesca accidental están poniendo en peligro, además de especies comerciales, a muchas otras, como los mamíferos marinos, aves marinas, tiburones, y a otras poblaciones no comerciales, pero con un papel clave en la intrincada red de la biodiversidad marina.

Problemas de la pesca

Factores como la sobreexplotación de los caladeros mundiales, la pesca accidental, el desperdicio de gran parte del pescado (descartes), la captura y venta ilegal de inmaduros, junto a la contaminación actual y el cambio climático, dan idea de la situación actual de crisis de la actividad pesquera.

En Europa, el 88% del total de los caladeros se encuentran sobreexplotados. A esto se suman los "piratas" que actualmente esquilman las poblaciones de peces, y capturan accidentalmente aves, mamíferos marinos, tortugas...



Los trabajadores del mar

A lo largo del litoral andaluz, se encuentran 25 puertos pesqueros que acogen a casi 2.000 embarcaciones. Hay muchos oficios que dependen del sector pesquero, como se demuestra siguiendo la cadena de comercialización del pescado:

1. Pescador
2. Veterinario
3. Inspector pesquero
4. Trabajadores de la lonja
5. Mayorista
6. Minorista (pescadero)

¿Cómo se pesca?

Se utilizan diferentes artes para pescar tanto peces nadadores como los que viven en el fondo, así como moluscos enterrados en la arena. La flota pesquera andaluza faena cerca de nuestro litoral (pesca artesanal) o en caladeros lejanos como la costa africana (pesca industrial), dotada de grandes congeladores para conservar las capturas.

Arte Masivo



Arte Selectivo



¿Qué se puede hacer por una pesca sostenible?



- Paradatos biológicas: épocas del año en las que se prohíbe el uso de artes o la captura de determinadas especies.
- Topes de captura: establecer unas cantidades máximas de captura para no llegar a la sobreexplotación.
- Disminuir la pesca accidental.
- Control de pesca y marisqueo ilegales.
- Rechazo a los inmaduros: comprar y consumir especies que cumplan la talla mínima.
- Aporte de los ríos: facilitar la llegada del agua de los ríos al mar para conservar el aporte de nutrientes y sedimentos.
- Conservación de la calidad de agua de ríos y mar desde tu hogar: evitar el vertido de aceite y productos similares por la red de alcantarillado.
- Educación ambiental: concienciar y sensibilizar sobre todos estos problemas para conseguir una pesca sostenible.
- La pesca selectiva es más sostenible: mejor consumir especies capturadas con anzuelos y redes artesanales que con artes industriales.

pesca

Positivo:

- Mayor volumen de capturas y variedad de especies.

Negativo:

- Producción dependiente de las condiciones climáticas y estado de los caladeros.
- Reducción de los recursos si no se realiza de manera sostenible.
- Impacto ambiental negativo de algunas artes de pesca.

acuicultura

Positivo:

- Alternativa para satisfacer la demanda de pescado.
- Abastecimiento asegurado, con independencia de las condiciones meteorológicas.
- Pescado controlado sanitariamente.

Negativo:

- Posible destrucción o deterioro de ecosistemas litorales.
- Contaminación por aporte de materia orgánica al medio mediante el forraje, uso de pesticidas, antibióticos y detritus.
- Requiere una gran cantidad de pescado para la elaboración de piensos y el abastecimiento de instalaciones. Para el engorde de 1 kg de atún rojo en cautividad, se necesitan 20 kg de pescado.



Sabías que...

De los antiguos fenicios aprendimos métodos para salar el pescado y de los árabes el hábito de freirlo.

La lonja es un mercado situado dentro del puerto donde el pescado es analizado por inspectores pesqueros antes de ponerlo a la venta por primera vez.

Una dieta sana debe incluir el consumo de pescado un mínimo de 2-3 días a la semana.

Es rico en ácidos grasos omega 3.

Todos los productos de la pescadería tienen una etiqueta donde podemos ver su nombre, lugar y fecha de captura y nos asegura que no es una especie protegida.



Te proponemos las siguientes actividades

Visita el puerto pesquero, la lonja o el mercado de tu localidad para observar la variedad de especies que consumimos y los diferentes tipos de barcos y artes de pesca que intervienen. Sería interesante comprobar las tallas mínimas de los peces.

Investiga a través de las personas mayores de tu familia cómo se ha transformado el puerto pesquero y su entorno en las últimas décadas. Para ello, te puedes apoyar en fotos antiguas, recortes de prensa, internet (www.greenpeace.org/espana).

Investiga sobre el problema mundial de los recursos pesqueros (prensa, internet,...), y sobre las artes de pesca masivas, frente a las selectivas.

